

생활양식의 변화와 가공산업

한국식품개발연구원

조 용 제

소득이 증가하고 산업화, 도시화, 국제화가 진행되면서 우리의 전통식생활도 점차 변화되고 있다. 하루 세 끼니 때마다 밥, 국, 찬이 거르지 않고 식탁에 오르던 것이 토스트나 시리얼로 아침을 대신하는 가정이 늘어났으며 점심식사를 가벼운 면이나 샌드위치로 대신하는 사람들도 많아졌다는 것은 전통식생활의 변화를 보여주는 한 단면이라고 할 수 있을 것이다.

식생활패턴의 변화가 신세대 계층에서 급속하게 진행되고 있다는데 우리는 주목할 필요가 있다. 최근 6대 광고회사가 공동으로 조사한 신세대 계층의 식품소비패턴 조사결과를 보면, Y세대의 경우 식사 때 김치는 꼭 있어야 한다고 응답한 비율이 절반에도 못 미치는 47%에 불과하고, 한식보다는 양식을 좋아한다는 질문에 45%가 긍정적인 답변을 하고 있었다. 또한 인터넷 세대라고도 하는 N세대는 인스턴트 식품에 익숙한 서구식 입맛을 가지고 있는 것으로 나타났다. 앞으로 우리 먹거리 문화가 어떻게 변화될 것인지를 예고해준다 하겠다.

이 논문은 소득 증가와 산업화, 도시화, 국제화에 따른 생활양식의 변화가 어떠한 메카니즘을 통해 식생활패턴을 변화시키며 또 어떻게 변화되었는가, 그리고 식생활에서 중요한 비중을 차지하게 된 가공식품을 생산하는 식품가공산업이 이러한 식생활패턴의 변화에 어떻게 대응하였는가를 살펴보는 것에 초점을 맞추었다. 이러한 고찰을 통해 미래의 식생활패턴의 변화를 전망하고 바람직한 방향으로 식생활의 변화를 유도하기 위한 오늘의 과제가 무엇인지를 밝히는데 약간이나마 도움이 될 것으로 생각된다.

1. 식생활패턴의 변화

우리 사회는 지난 20년 동안 고도 경제성장을 하는 과정에서 엄청난 변화를 경험하였으며, 어떻게 보면 식생활패턴의 변화도 변화되는 생활양식에 따르는 자연스런 흐름이라 볼 수 있다. 일반적으로 식생활패턴은 소득, 인구의 연령별 구성비, 가족수, 여성의 사회활동 참여도, 도시화, 국제화를 비롯하여 교육수준이나 매스 미디어의 발전 등 여러 가지 경제·사회·인문적인 요인들에 따라 변화되는 것으로 알려져 있다.

국민 1인당 소득은 지난 20년 동안 97만원에서 1,089만원으로 증가하였으며 물가상승을 고려한 실질 소득도 '80년에 비해 3.4배로 증가하였다. 소득이 증가하여 식품소비의 양적인 욕구가 충족되면서 질적인 만족을 요구하게 되었고 구매력 향상에 따라 고품질의 식품에 대한 수요가 증대하게 되었다. 그 결과, 곡물과 서류 등의 전분질식품의 소비가 줄고 축산물, 과일, 채소, 어패류 등 단백질식품 및 비타민과 미네랄의 함유량이 높은 식품 소비가 현저히 늘어났다.

<표 1> 식품소비패턴에 영향을 미치는 주요 사회경제지표

연 도	1980	1985	1990	1995	2000
1인당 국민소득(만원)	97	194	417	835	1,089
도시인구비율(%)	69.4	82.9	83.3	88.3	90.2
가구당 가족수(명)	4.6	4.2	3.8	3.4	3.2
취업여성인구(천명)	5,243	5,833	7,376	8,224	9,629
60세이상 인구(천명)	2,267	2,751	3,300	4,038	5,194
내국인출국자(천명)	339	484	1,561	4,156	5,115

자료: 통계청, 「한국통계연감」

전통식생활의 근간을 이루고 있는 쌀의 경우 연간 1인당 소비는 '79년에 136kg으로 정점을 이룬 후 계속 감소하여 96kg까지 떨어진 반면 축산물 소비는 크게 늘어났다. 채소는 중량채소인 무, 배추의 소비량이 크게 줄었으나 마늘, 양파, 당근, 오이와 엽채류의 소비가 증가하여 녹황색 채소류는 대체로 증가하였다고 볼 수 있다. 과실은 해갈이 현상으로 등락이 심하지만 최근 소비가 정체되고 있고 두류, 잡곡, 서류 소비가 증가하는 추세를 보이고 있다. 육류 소비는 2배 가량 증가하였는데 닭고기의 비중이 21%에서 20%로 떨어져 red meat와 white meat의 구성비는 거의 변동이 없었다고 볼 수 있다.

<표 2> 식품군별 연간 1인당 소비량(kg)

연 도	곡물	콩	서류	채소	과실	육류	우유	계란	어패류
1980	180.9	8.0	6.3	98.6	21.8	11.3	10.8	5.8	22.4
1985	169.3	9.3	3.1	114.6	35.8	14.4	23.8	5.5	26.4
1990	155.4	8.3	3.3	132.6	41.0	19.9	42.8	7.9	30.5
1995	148.5	9.0	3.0	158.5	55.7	27.4	47.8	8.7	33.4
1999	142.5	9.9	3.7	148.0	55.7	30.5	58.6	8.5	n.a

농림부, 농림업주요통계

소득 수준의 향상으로 소비자의 입맛도 고급화되었다. 하나의 예로, 아이스크림 시장에서 베스킨라빈스, 하겐다즈 등 고급아이스크림이 제과회사의 양산아이스크림을 대체하면서 전문점 11개 사의 매출은 '98년 645억 원에서 '99년 950억 원으로 급증하였다. 영양소나 관능적 요소외의 식품 품질 특성에 대한 소비자들의 욕구도 증대되어 처리 또는 가공하여 편의성을 높인 식품, 그리고 위생 및 안전성, 기능성, 다양성 면에서 우수한 식품을 찾는 경향이 뚜렷해졌다.

산업화 과정에서 나타나는 도시화도 식생활과 연관된다. 지난 20년간 도시인구 비율은 60%에서 90%로 증가하였으며 도시권의 광역화 현상으로 서울특별시와 6개 광역시의 인구는 총인구의 50%를 차지하고 있고 특히 수도권에 전체 인구의 43%가 밀집되어 메트로폴리탄을 형성하고 있다. 이처럼 도시화의 진행으로 출퇴근 시간 연장 등 여유시간이 부족해지자 사람들은 간편한 조리과 식사가 가능한 서구식생활을 선호하게 되고 특히 바쁜 직장인이나 학생들은 아침 식사를 간단히 하는 것이 거의 생활화되었다.

핵가족화, 출산을 감소, 독신가구 증가 등 가족관계의 변화나 여성의 사회활동참여 역시 식생활패턴의 변화 요인으로 작용한다. 지난 20년 동안 가구당 가족수는 4.6명에서 3.2명으로 감소하였고, 여성취업인구는 5백만에서 약 1천만명 수준으로 증가하였다. 이렇게 가족수가 줄면 가족 1인당 한끼의 식사를 준비하는 노동의 기회비용이 증가하기 때문에 취사가 간편한 식단이나 편의식품을 선호하게 된다. 취업주부의 경우도 마찬가지다. 여가에 대한 선호가 높은 취업주부의 가사노동시간에 대한 기회비용이 높기 때문이다.

여성의 사회활동참여 확대는 또 다른 의미에서 식생활 패턴의 변화를 가져온다. 여유없는 학교와 직장 생활을 거치는 오늘날의 젊은 여성들 대부분이 한식 요리를 제대로 배울 기회를 갖지 못하기 때문에, 맛갈 나게 간장이나 젓갈을 담거나 전통식단을 조리할 수 있는 주부들의 숫자는 줄어들 수밖에 없고 따라서 ready-to-cook 형태의 조리식품을 선호하게 된다.

도시가계의 음식료품 소비지출 내역을 보면 가공식품이 차지하는 비중이 '80년 24.6%에서 39.1%로 크게 증가하였다. 식생활패턴이 편의지향적으로 변화됨에 따라 농수산물을 사서 가정에서 조리해서 먹는 것보다 가공식품을 구입하는 경향이 늘어났음을 알 수 있다.

<표 3> 도시가계의 음식물비 지출 구성비(%)

연 도	1980	1985	1990	1995	1999
농수산물	75.4	72.2	67.0	64.2	60.9
가공식품	24.6	28.8	33.0	35.8	39.1

통계청, 도시가계연보, 각년도

식품소비패턴의 변화 중에서도 가장 두드러진 현상의 하나는 식품의 위생과 안전성, 그리고 기능성에 대한 관심이 크게 증가한 것이라 할 수 있다. 모두가 건강과 직결된 것이다. 영양과잉과 운동부족, 직업 스트레스 등으로 인한 성인병과 수명의 연장으로 인해 노인병 질환이 증가하면서 기능성 식품에 대한 관심이 크게 높아졌으며 교육수준의 향상과 매스미디어에 의한 소비자 정보가 풍부해지면서 식품위생과 안전성에 대한 의식도 높아졌다.

사회 구성원의 의식구조나 가치관의 변화도 식생활패턴에 영향을 줄 수 있다. 개성이 강하고 획일적인 라이프스타일을 싫어하는 신세대는 새롭고 나만의 제품을 고집하여 소비패턴도 다양하고 감성적이다. 또, 젊은 여성 및 미시족들이 다이어트 식품에 대한 관심이 높은 것은 신체적 아름다움과 이의 표출에 대하여 구세대와 다른 가치관이 갖고 있다는 것과 무관치 않다고 본다.

경제가 발전하고 소득이 증가하면서 인적, 물적인 국제교류가 급속히 확대되었다. 한가지 예로, 내국인 출국자수를 보면 '80년에는 34만명에 불과하였으나 512만명으로 증가하였다. 국제교류가 확대되면 서구 식문화와 접촉할 기회가 증가하게 되고 쉽게 동화된다. 특히, 아시안게임과 서울올림픽을 전후하여 해외외식업체가 밀려들면서 식생활의 서구화가 급속도로 진행되었다.

'99년 해외외식업체의 직영 또는 국내 프랜차이즈 형태의 패스트푸드, 피자, 패밀리레스토랑은 전국에 2,700개 점포가 개점하고 있고 이들 점포의 매출은 1조 5천억원에 이른다. '85년 피자헛이 서울 강남에 처음으로 오픈한 후 불과 15년만에 엄청난 성장을 한 셈이다. 이들 해외외식업체는 IMF와 이후의 경기불황에도 연 10%의 매출 신장을 기록하고 있을 정도다.

<표 4> 패스트푸드, 피자, 패밀리레스토랑 점포수 및 매출 현황

	점 포 수				매 출 액			
	1997	1998	1999	2000	1997	1998	1999	2000
패 슥 트 푸 드	1,294	1,640	2,091	2,710	7,141	8,140	10,446	13,820
패 밀 리 레 슥 토 랑	80	77	86	1,385	1,385	1,230	1,576	2,265
피 자 전 문 점	411	432	517	704	2,008	2,152	3,305	3,305
계	1,785	2,149	2,694	4,799	12,319	13,828	15,327	19,390

주) 패스트푸드는 상위 7개사, 패밀리레스토랑은 상위 9개사, 피자전문점은 상위 8개사의 합계이며 2000년은 계획치임

2. 식품산업의 구조 변화

식품소비패턴의 변화로 인하여 가공식품 시장은 급성장하고 있다. 종업원 5인 이상 사업체의 생산액을 보면 '85년 6조 6천억원에 불과하였으나 '99년 현재 32조에 달하고 식품의 순수입을 더 할 경우 가공식품 시장 규모는 35조에 이를 것으로 추정된다. 앞으로도 이러한 고도 성장추세가 당분간 지속될 것으로 예상되고 있어 식품가공산업의 전개 방향에 따라 우리 식생활도 상당한 영향을 받을 것으로 본다.

외형적인 성장과 더불어 식품가공산업은 질적으로도 많은 변화가 있었다. 물자가 부족한 시대와는 달리 소비자에게 선택권이 부여되는 오늘날의 성숙소비시대에서는 고객의 니즈에 맞는 제품을 개발해야만 치열한 경쟁에서 이길 수 있기 때문에 기업들은 고급화, 편의지향적, 건강지향적 및 다양성을 추구하는 소비자 기호에 맞추어 제품 개발에 노력할 수밖에 없었고 그 결과 품질 고급화와 제품 다양화가 끊임없이 이루어졌다. 이러한 변화는 대형 식품매장에 진열되어 있는 다양한 상품들을 보면 충분히 체감할 수 있다.

편의식품으로는 냉장식품, 냉동식품, 레토르트식품 등 여러 가지가 있지만 이중에서 가장 다양한 형태의 제품을 선보이고 있는 것은 아마도 레토르트식품이라고 생각된다. 시중에는 카레, 짜장, 육가공품, 덮밥, 하이스, 스파게티소스, 곰탕, 죽 등 다양한 레토르트식품이 판매되고 있으며, 특히 전자렌지용 제품은 '97년 백만개에서 '99년에 천만개가 판매될 정도로 급성장하고 있다. 냉동식품은 수산물가공품, 육가공품, 냉동채소가 주를 이루고 있고 냉동감자나 돈까스, 양념육, 만두 등 몇가지 품목을 제외하면 농수산물을 단순처리 가공한 형태의 제품으로서 소비가 거의 정체되어 있다.

<표 5> 식품가공산업의 부문별 생산액(경상가격) 변동추이

(단위: 10억원)

부 문 별	1985	%	1990	1995	1999	%
육 가 공	258	3.9	872	2,248	3,743	9.7
유 가 공	829	12.6	1,519	3,319	3,468	14.3
수 산 가 공	608	9.2	1,420	2,221	2,306	9.6
과 채 가 공	132	2.0	342	800	791	3.4
곡 물 가 공	469	7.1	810	2,246	4,675	9.7
식 용 유 지	507	7.7	646	862	1,291	3.7
빵·과자·국수	1,252	19.0	2,411	3,398	5,400	14.6
식품첨가물	369	5.6	687	1,456	2,107	7.7
기타식품	802	12.2	1,645	2,369	2,143	10.2
알콜음료	938	14.2	1,450	2,317	4,104	9.9
비알콜음료	431	6.5	1,302	1,978	2,296	8.5
계	6,594	100.0	13,104	23,214	32,324	100.0

자료 : 통계청, 광공업통계조사보고서

새로운 컨셉의 편의식품도 많이 등장하였다. 끓는 물을 부어 먹는 컵라면에서부터, 끓여먹는 전통차의 불편을 들기 위한 캔음용차, 조리때 간편하게 사용할 수 있는 진공건조 분말다시다를 비롯하여 최근에는 떠먹는 요구르트의 불편을 덜기 위해 튜브형 요구르트까지 출시되었다. 또, 식용이 간편한 식품을 선호하면서도 완전 가공식품에 대하여 거부감을 갖는 소비자들을 위하여 불고기양념, 순두부소스, 고기유화제 등 소위 ultra 편의 식품도 조리용 소스를 위주로 나오고 있다.

식품가공산업의 공과를 이야기할 때 빼놓을 수 없는 부분은 전통식품의 편의식품화라고 할 수 있을 것이다. 전통식품의 편의식품화는 사실 정부지원 농산물가공업체가 그 물고를 텃으나 품질수준이 낮고 마케팅 능력이 부족하여 시장이 활성화되지 못하였고, 기술과 자본력이 있는 대기업들은 원료 공급의 물량 확보와 가격 면에서 유리한 수입 농산물을 이용하여 가공기술이 확립되어 있는 서구식 식품을 생산하는데 주력하였었다. 그러나 수입이 개방되면서 시장 경쟁이 치열해지고 수익성이 낮아짐에 따라 대기업도 엄청난 성장잠재력을 가진 전통식품 시장에 눈을 돌리게 되었다. 그 이유야 어떠한든 결과론적으로 볼 때, 대기업이 전통식품 시장에 참여하게 되면서 다양한 제품이 나왔고 품질도 고급화되었다.

전통식품 시장은 초기에는 주로 재래식 된장, 간장 등의 전통 장류와 김치, 단무지 등의 절임채소, 식혜, 수정과 등과 같이 가정에서 간단히 조리할 수 있는 제품에 한정되었으나 상온에서 장기보관이 가능한 무균포장 밥, 인스턴트 목제품 등 고차가공기술이 적용된 제품도 나오기 시작했다. 최근에는 전통식단에서 빼놓을 수 없는 탕과 국도 끓이기만 하면 즉석에서 먹을 수 있게 만든 인스턴트 제품이 시중에 나와 이제는 된장국, 재첩국, 우렁이된장국, 시래기국, 추어탕, 곰탕, 해물탕 등 구미에 따라 선택하여 간편하게 식탁에 올릴 수 있게 되었다.

제품 다양화와 병행하여 가공식품의 품질도 많이 향상되었다. 인스턴트 면류 시장의 대명사인 라면의 경우 채소, 육류를 동결건조 처리한 양념스프 제품이 나오고 최근에는 인스턴트 생면 제품이 개발, 시판되고 있으며 비가열살균 방법으로 처리하여 채소, 과실의 영양소 파괴를 줄이고 맛을 향상시킨 주스, 위에서 사멸하지 않고 장까지 갈 수 있는 캡슐화 유산균 요구르트와 장내 유산균 증식을 돕는 올리고당 등의 물질을 첨가한 제품 등 소비자기호의 고급화에 부응하여 고품질의 신제품이 계속 출시되고 있다.

요즈음 식품기업들이 제품차별화를 위해 기능성 성분을 강화하는 전략을 많이 선택하고 있으며 이에 따라 기능성 강화 제품들도 많이 나오고 있다. 칼슘, DHA, 철분 등의 기능성 성분을 강화한 제품으로 우유, 요구르트, 햄, 라면 등이 있다. 미량의 무기질이나 섬유질 첨가 같은 단순한 기능 강화가 아니라 생리활성 기능 물질을 첨가한 제품으로는 식이섬유 강화 음료, 숙취해소용 음료, 동충하초 음료 등이 있으며 항산화 작용을 하는 물질인 비타민 E, 베타카로틴, DHA, CLA, EPA, 타우린, 토코페롤 등 노화억제식품, 그리고 장내 병원성 세

균의 증식을 억제하고 유산균을 활성화시키는 기능을 갖춘 제품들도 다양하게 출시되고 있다.

가공식품의 위생 및 안전성에 대한 소비자 불신은 여전하지만 사실 웬만큼 규모가 되는 업체에서는 공장 위생규격을 준수하여 ISO, 식품K/S, 전통식품품질인증 받고 있으며 최근에는 HACCP시스템을 도입하는 등 자체적으로 엄격한 품질관리를 하고 있다. 이와 같이 식품업체들이 품질관리에 신경을 쓰는 이유는 법적인 규제도 있지만 문제가 발생하였을 시 브랜드 이미지 실추에 따른 손실이 막심하기 때문이다. 또한 식품첨가물도 방부제, 인공감미료, 인공색소의 사용을 억제하거나 천연소재로 전환하는 경향이 두드러지게 나타나고 있다.

이상을 종합하여 볼 때 식품가공산업은 식생활패턴의 변화에 비교적 잘 대응함으로써 국민들의 식생활 수준 향상에 일조를 하였다고 평가할 수 있을 것이다. 특히 다양한 제품의 개발과 품질을 고급화함으로써 전통 식품의 편의식품화에 일단은 성과가 있었다고 볼 수 있다. 어떻게 보면 시장 메카니즘에 의해 소비자의 니즈를 찾아 이에 맞는 제품을 생산, 판매함으로써 경쟁에서 앞서 나갈 수 있는 기업 행위가 가져온 당연한 귀결이라고도 볼 수 있다.

3. 전망과 과제

과거 20년 동안 소득 증가 및 도시화, 산업화, 국제화에 따라 우리 사회는 많은 변화를 경험하였다. 앞으로 이러한 변화는 계속될 것으로 본다. 국민 1인당 소득은 연평균 3~4%씩 증가할 것으로 본다면 2020년에는 지금의 두 배 수준이 되고, 산업구조가 고도화되면서 농촌지역 경제의 침체와 도시권의 경제 집중현상에 따라 도시화가 심화될 것이다. 여성의 사회활동 참여율도 현재의 48%에서 크게 증가할 것이며 전통적인 가족관계가 해체되어서구적인 형태로 나아갈 것이다. 또한, 국제자본주의의 발전에 따른 글로벌리즘의 확산으로 세계의 벽은 무너지고 지역 문화의 정체성이 흔들릴 것이며 사람들의 의식구조와 가치관도 변화될 것이다.

이와 같은 변화가 우리의 생활패턴에 미치는 영향은 충분히 예측 가능한 것이라고 볼 수 있다. 그렇지만 더 중요한 사실은 정보기술과 생명공학기술에 의해 미래의 생활패턴에 격동적인 변화가 일어날 것이라는 점이다. 디지털 혁명은 지리적 경계의 의미 상실, 생활의 광속화, 인공지능의 산업화, 지식과 정보의 홍수 등을 가져올 것이며 생명공학은 의학, 농업, 식품, 환경 등에 획기적인 변화를 초래할 것이다. 더 나아가서 IT와 BT는 생명의 존엄성, 가족, 공동체, 민족, 종교 등에 대한 전통적인 가치관을 변화시켜 우리의 행동 양식을 변화시킬 것이다. IT와 BT가 우리 생활에 광범위한 영향을 미칠 것은 쉽게 예상되지만 그 변화의 모습은 예측을 불허할 정도로 격동적이 될 것이다.

모두가 예상하듯 21C 우리의 생활양식은 격변할 것이며 이에 따라 식생활패턴의 변화도 급속하게 이루어질 것으로 본다. 무엇보다 식생활에서 편의지향적인 성향이 크게 증대될 것이며 글로벌리즘의 확대로 서구 식문화의 유입이 가속화될 것이다. 생물식품분야의 과학기술혁신으로 다양한 기능성 소재가 가용해지면서 기능성 식품에 대한 수요가 급팽창할 것이다. 또한, 다양하고 고품질의 가공식품이 개발되고 요리가 간편해지면서 외식이 줄고 가공식품의 소비가 크게 증대될 것이고, 시장 메카니즘에 의해 기업들은 소비자 니즈 변화에 부응한 제품들을 개발하여 공급할 것이다.

예상되는 미래의 변화에 적절히 대응하기 위해 우리에게 던져진 과제가 있다. 세계의 석학들은 글로벌리즘의 확대에 따른 가치관의 혼동을 피하기 위해 뿌리를 갖는 것이 매우 중요하다고 경고한다. 전통식생활도 우리 민족의 정체성을 구성하는 중요한 부분으로서 지켜야 할 것이다. 또, 우리 식생활에 큰 비중을 차지하는 식품가공산업을 국민식생활 측면에서 바람직한 방향으로 나갈 수 있도록 하여야 할 것이며, 과학기술의 향상과 영양개선 정책에 적극 참여하여 국민 건강을 증진하는데 일조해야 할 것이다. 이러한 과제를 해결하기 위해 몇 가지 제안을 하면 다음과 같다.

첫째, 전통식생활의 보전을 위해 전통식단의 영양학적 특성과 기능성을 규명하는 과학적인 탐색작업을 체계적으로 진행하고 발전시켜 나가는 한편, 전통 그대로를 고수하기보다는 현대인의 기호에 맞게끔 변형, 발전시켜 나가야 한다. 하나의 방안으로서 국내에서 개발된 과자에 찍어먹는 김치 살사(Salsa), 김치스낵, 김치렐리쉬(relish)와 같은 퓨전식품의 개발을 들 수 있다.

둘째, 식품가공산업을 지속적으로 주시하고, 계도하며, 지원할 필요가 있다. 예를 들어, 철분 제재를 강화한 식품에 대해 체내 흡수율을 과학적으로 평가하여 그 정확한 정보를 소비자에게 전달할 필요가 있으며 소비자

의 signal은 흡수율을 높이는 방법의 개발을 유도함으로써 제품 개선으로 귀결될 것이다. 이러한 시스템이 제대로 운영되면 소비자와 기업이 모두 이득을 보는 win-win 게임이 될 것이다.

셋째, 기능성 신소재의 발굴을 위한 탐색과 개발을 하여야 한다. 이러한 기능성 소재는 신약 대체의 기능성 식품 개발과 연계되지만 냉동식품에서 조직의 팽창을 억제하는 부동단백질, 대체 단백질자원인 스피루리나, 칼슘 흡수율과 체내 체류를 향상시키는 치리의 이눌린 등 가공식품의 품질 향상에도 도움이 된다.

넷째, 식생활패턴에 따라 야기되는 불균형 영양섭취 문제를 교정하는 영양정책을 수립하여야 할 것이다. 순수자본주의 사회에서 소득격차는 경제발전이 따른 잉여 산물로서 1인당 국민소득이 2만불이 넘는 풍요로운 사회에서도 소득계층별 식품소비 수준의 차이에 따른 과영양(overnutrition)과 부영양(under-nutrition)의 문제는 병존한다. 특히, 저소득계층의 산모, 유아, 노인들의 적절한 영양수준을 유지하기 위한 식품 공급은 영양정책을 수립하는 사람들이 풀어야 할 숙제라고 본다.

참 고 문 헌

1. 클라우스 슈밥 편저, 21세기 예측, 매일경제신문사, 1995.
2. Bouis, H.S., Rice in Asia, Is it Becomming a Commercial Good: Comment, American Journal of agricultural economics. 73 : 522-26, 1991.
3. Gronau, R. "Leisure, Home Production, and Work: The Theory of the Allocation of Time, Revisited." JP E 87, 1977.